SELGROS

CARNE

și preparate din carne
din carmangeria proprie

CUPRINS

04 Pentru profesioniști și pasionați. De bunătățuri.

05 Siguranța alimentară și certificările de calitate Selgros

06 Serviciile noastre

08 Porc

10 Carne feliată

11 Micii Selgros

12 Carne tocată / preparată

13 Produse frăgezite

15 Produse marinate

16 Produse tratate termic / afumate

18 Cârnați afumați

19 Produse fierte

20 Produse fierte-afumate

22 Produse fierte-afumate fără E-uri

24 Produse coapte

25 Produse sezoniere

produs congelat

28 Vită

30 Vrăbioară

32 Antricot de vită

34 Mușchi de vită

36 Tăieturi speciale

40 Porc de la furnizori

41 Purcel de lapte

42 Oaie și miel

44 Rață

46 Vânat

48 Pui

49 Pui cu creștere lentă, fără antibiotice

50 Pui industrial gastro și calibrat

Articole disponibile în toate magazinele Selgros, în limita stocului existent. Accesul și vânzarea se fac pe baza cardului Selgros, conform condițiilor de bază ale SELGROS Cash&Carry.
ATENȚIE: La unele articole pot interveni modificări de preț datorate unor aspecte neimputabile Selgros. Informațiile despre articole și prețuri sunt prezentate sub rezerva greșelilor de tipar.
În cazul neconformității produsului achiziționat, consumatorul are dreptul la înlocuirea sau la restituirea contravalorii acestuia, în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare la data cumpărării produsului.
În magazinele Selgros, plata se poate efectua numerar sau prin card bancar Maestro, Mastercard, Visa și Visa Electron. Prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.
SELGROS CASH&CARRY SRL, Calea București 231, Brașov, e-mail: contact@selgros.ro CIF: RO11805367, Nr. R.C.: J2001000464089, Capital social: 538.272.740 lei.

Pentru profesioniști și pasionați. De bunătățuri.

Din 2001, Selgros Cash & Carry România reușește să rămână partenerul tău de încredere când e vorba de produse și servicii de calitate.

În fiecare zi facem tot posibilul să îți înțelegem nevoile, să îți îndeplinim dorințele și să îți depășim așteptările. Punem pasiune în tot ceea ce facem, pentru că știm că și tu faci la fel. Vrem mereu mai mult de la noi și ne bucurăm că și tu vrei la fel. Și credem că, atâta vreme cât îți vei dori doar excelență, colaborarea noastră va continua la fel de fructuos și mai departe. Ne bucurăm, așadar, să îți prezentăm catalogul nostru de produse din carne.
Descoperă oferta noastră de produse și preparate din carne atent selecționate și pregătite.
Îți oferim cu drag tot ce avem noi mai gustos, mai bun și mai proaspăt.

Pentru informații suplimentare referitoare la disponibilitatea produselor sau termenele de livrare, reprezentanții noștri de vânzări și specialiștii de la raionul de carne vă stau cu plăcere la dispoziție.

Siguranța alimentară și certificările de calitate Selgros

Conducerea și personalul din cadrul Selgros Cash & Carry sunt dedicate implementării și menținerii unui sistem de management al siguranței alimentare în toate magazinele noastre, sistem prin care pot fi gestionate pericolele legate de siguranța alimentară. De altfel, menținerea igienei și siguranței alimentare reprezintă un obiectiv continuu și primordial în cadrul companiei noastre.

În cadrul magazinelor Selgros, începând cu anul 2007, au fost elaborate și implementate proceduri bazate pe principiile HACCP (Analiza Pericolelor și Punctele Critice de Control), în baza standardului ISO 22000.

Sistemul de siguranță alimentară implementat în magazinele Selgros este auditat și certificat de un organism de certificare independent, acreditat (LRQA, care este lider de piață global în managementul siguranței alimentelor), iar rezultatul pozitiv al auditurilor realizate confirmă de la an la an eficiența efortului depus în implementarea unor practici de succes, care asigură cea mai înaltă calitate și siguranță alimentară.

LRQA CERTIFIED ISO 22000 UKAS MANAGEMENT SYSTEMS 0001

Bun venit în Carmangeria Selgros!

CARMANGERIA SELGROS

Tu hotărăști.
Gusturile unice de la Selgros
vin la pachet cu dorințele tale specifice.

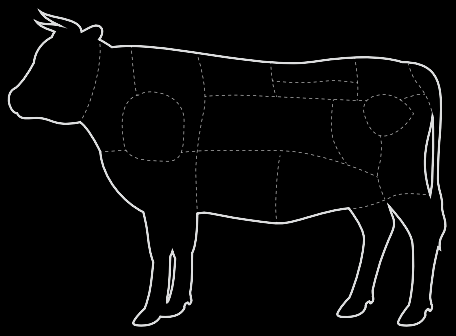
Aici este locul în care pregătim cu pasiune rețetele noastre proprii, locul în care au fost create preparatele care ne-au adus faima printre profesioniștii și pasionații de bunătățuri.

Ne mândrim cu faptul că toate produsele noastre au fost realizate respectând cele mai înalte standarde și rigori gastronomice. Folosim materie primă de cea mai bună calitate, sută la sută carne, condimentăm cu mirodenii atent selecționate, afumăm doar cu rumeguș din lemn de esență tare și suntem atenți și riguroși cu fiecare etapă de preparare. În plus, venim în întâmpinarea nevoilor și cerințelor tale cu un maxim de flexibilitate.
Cât de mare să fie micul Selgros? Cât de subțiri sau groși să fie cârnații?

Serviciile noastre

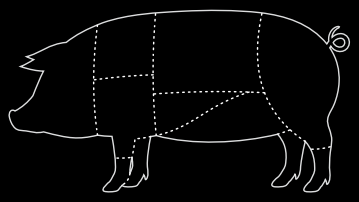
Și pentru că luăm foarte în serios misiunea de a-ți oferi produse așa cum îți dorești și când îți dorești, iată o listă a serviciilor personalizate pe care ți le punem la dispoziție.

Pentru piesele tranșate de porc și vită



1. Putem tranșa și porționa, conform grupelor de mușchi, în funcție de preparatele pe care dorești să le obții:
   - capac (pentru șnițele)
   - chiulotă (tocăniță, friptură)
   - fricando (gulaș, șnițele)

2. Tranșăm și porționăm piesele dorite, la gramajele solicitate de către tine:
   - ceafă, cotlet cu os și fără os
   - piept de porc
   - felii pentru șnițele
   - antricot și vrăbioară de vită



3. În funcție de preferință, oferim carnea în stare refrigerată sau congelată.

4. Ambalăm produsele așa cum vrei tu: caserole de diverse dimensiuni, pungi vidate, saci de plastic.

Pentru produsele afumate și tratate termic

- În funcție de solicitările tale, îți putem oferi cârnații și cârnăciorii la gramajele de care ai nevoie.

Pentru micii din producție proprie

- În funcție de solicitările tale, pot fi porționați la diferite gramaje.
- Îi putem oferi în stare refrigerată sau congelată.

Pentru carnea preparată (cârnați, cârnăciori proaspeți, chiftele, pleskavica)

- Toată această gamă de carne preparată poate fi produsă la diferite gramaje, în funcție de preferințe.
- Preparatele pot fi oferite în stare refrigerată sau congelată.

Salamuri și șunci fierte afumate

- Salamurile sunt umplute în membrane de 50 mm sau 65 mm și pot fi produse în două tipuri de gramaje, ajustând lungimea membranelor (40 cm sau 20 cm) pentru a acoperi preferințele cât mai multor clienți.

- Șuncile sunt fabricate în membrane de mai multe grosimi (90 mm, 65 mm) pentru a răspunde nevoilor unui număr cât mai mare de clienți: gastronomi, revânzători, clienți finali.

Pentru produse afumate din carne de porc, vită și oaie, produse marinate și frăgezite, produse fără E-uri

- Ți le putem oferi ambalate individual, în mai multe gramaje, în funcție de solicitările tale.

ȘI ÎNCĂ CEVA

Pentru toate categoriile de produse de mai sus îți promitem că vom răspunde cu rapiditate și eficiență la cerințele tale, pentru ca tu să fii mulțumit de serviciile noastre de fiecare dată.

PRODUCȚIE PROPRIE

Produsele sunt obținute în urma tranșării semicarcaselor și pieselor de porc de către profesioniști. Tot procesul se întâmplă într-o transparență totală. Clienții noștri îl pot urmări prin mai multe ferestre, special amplasate către sala de tranșare. Acest lucru face ca interacțiunea dintre personalul din carmangerie și clientul aflat în zona de preluare și servire să fie tot timpul posibilă. În acest fel, ne asigurăm ca fiecare solicitare să fie respectată întocmai.

Este important să știi că prospețimea produselor este asigurată de aprovizionarea cu materie primă de cel puțin două ori pe săptămână.

În plus, toate articolele care nu sunt solicitate pe loc de către clienți se expun în zona de autoservire, sub diferite gramaje și tipuri de ambalare, pentru a răspunde nevoilor tuturor tipurilor de clienți: gastronomi, revânzători, clienți finali.

PORC

PRODUCȚIE PROPRIE

Ceafă de porc cu os
Cod: 1039078
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C

Ceafă de porc dezosată
Cod: 1072599
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C

Jambon de porc
Cod: 1036160
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C

Pulpă de porc degresată dezosată
Cod: 1074982
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Nucă pulpă de porc
Cod: 1075018
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Capac pulpă de porc
Cod: 1036202
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Spată de porc degresată dezosată
Cod: 1061278
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Cotlet de porc cu os
Cod: 1061563
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C

Cotlet de porc dezosat
Cod: 1053611
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Piept de porc cu os
Cod: 1037061
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C

Piept de porc dezosat
Cod: 1070918
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C

Scăricică de porc
Cod: 1064994
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Carne feliată

Produsele feliate din carne de porc au gust intens și textură fragedă. Îți oferim mai multe tipuri de porționări, pentru a fi practice și perfecte la orice preparate dorești să gătești. Le putem pregăti și la gramajele solicitate de tine (ceafă, cotlet, piept de porc, felii pentru șnițele).

Ceafă de porc dezosată feliată
Cod: 1099407
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Ceafă de porc cu os feliată
Cod: 1096854
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Fleică de porc
Cod: 1097588
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Felii de porc pentru șnițel
Cod: 1075244
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Piept de porc feliat
Cod: 1038844
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Cuburi de porc pentru gulaș
Cod: 1036236
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Coastă cu carne feliată
Cod: 1032350
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Jambon de porc feliat
Cod: 1072780
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Ciolan de porc spate
Cod: 1039061
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Ciolan de porc față
Cod: 1096751
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

Tomahawk de porc feliat
Cod: 1061669
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: 0-4°C

PRODUCȚIE PROPRIE

Cotlet de porc cu os feliat
Cod: 1038951
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Cotlet de porc dezosat feliat
Cod: 1053685
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Mușchiuleț de porc
Cod: 1072627
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Micii Selgros

Dacă nu i-ai gustat niciodată, sigur știi pe cineva care a făcut-o și care le-a lăudat savoarea.
De peste 20 de ani, rețeta noastră celebră de mici aduce zâmbete de mulțumire pe buzele tuturor gurmanzilor. Îi preparăm din carne de vită (peste 50%), carne de porc sau oaie și mixul nostru secret de condimente, fără înlocuitori sau alte adaosuri complementare.

Pentru micii din producție proprie:
- În funcție de solicitările tale, pot fi porționați la diferite gramaje.
- Îi putem oferi în stare refrigerată sau congelată.

Mici
Cod: 1076856
Materie primă: carne de vită, carne de porc, slănină
Ingrediente: sare neiodată, condimente, bicarbonat de sodiu alimentar
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Mici de vită-oaie
Cod: 1055241
Materie primă: carne de vită, carne de oaie
Ingrediente: sare neiodată, condimente, bicarbonat de sodiu alimentar
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Pastă de mici
Cod: 1020465
Materie primă: carne de vită, carne de porc, slănină
Ingrediente: sare neiodată, condimente, bicarbonat de sodiu alimentar
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Carne tocată

Acest tip de carne este mereu proaspătă, fiind obținută la maxim 6 zile de la data sacrificării animalelor și cu o valabilitate de 3 zile. Acest lucru vorbește de la sine despre garanția calității și siguranței oferite de către Selgros clienților săi. Produsele sunt fabricate fără adaos de sare sau alte condimente.

Carne tocată amestec
Cod: 1085238
Materie primă: 50% carne de porc și 50% carne de vită
Caracteristici:
ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare:
refrigerat 0-2°C, congelat -18°C

Carne tocată de porc
Cod: 1016680
Materie primă: carne de porc
Caracteristici:
ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare:
refrigerat 0-2°C, congelat -18°C

Carne tocată de vită
Cod: 1085275
Materie primă: carne de vită
Caracteristici:
ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare:
refrigerat 0-2°C, congelat -18°C

Carne preparată

Îți oferim doar produse de o calitate deosebită, obținute exclusiv din carne, fără înlocuitori ai acesteia, preparate în carmangeria proprie Selgros. Astfel, orice ai cumpăra, îți garantăm că te bucuri de prospețime maximă. Acest lucru este demonstrat și de faptul că aproape toate produsele din această categorie au termenul de valabilitate între 2 și 4 zile. Excepția o face preparatul Mettwurst care are termenul de valabilitate de 7 zile.

Produsele pot fi comandate în diferite cantități și calibrate la gramaje diferite. Acest lucru poate fi solicitat atât direct în magazin, cât și telefonic. Articole precum cârnații și cârnăciorii proaspeți, micii și chiftelele sunt produse deja consacrate. De peste 20 de ani, acestea sunt reprezentative pentru Carmangeria Selgros.

Suntem recunoscători pentru miile de aprecieri, primite de la clienții noștri din întreaga țară, pentru aceste preparate.

Frigărui Mettwurst condimentate
Cod: 1021732
Materie primă: carne de porc
Ingrediente: sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Cârnați tăviță
Cod: 1076869
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de porc
Ingrediente: sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Cârnăciori tăviță
Cod: 1016707
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de oaie
Ingrediente: sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Cârnăciori picanți proaspeți
Cod: 1096369
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de oaie
Ingrediente: sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

PRODUCȚIE PROPRIE

Cârnați ca la Moldova
Cod: 1031888
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de porc
Ingrediente: sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Cârnați picanți proaspeți
Cod: 1023277
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de porc
Ingrediente: sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Chiftele speciale proaspete
Cod: 1096549
Materie primă: carne de porc
Ingrediente: sare neiodată, ceapă, pesmet, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Hamburger vită
Cod: 1085321
Materie primă: carne de vită
Ingrediente: sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Pleskavica sârbească
Cod: 1035392
Materie primă: carne de vită, carne de porc, slănină, ceapă
Ingrediente: sare neiodată, condimente, pesmet, bicarbonat de sodiu alimentar.
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Produse frăgezite

Aceste produse delicioase sunt ideale pentru pregătirea pe grătar sau la cuptor.
Sunt obținute prin imersarea cărnii în saramură pe bază de sare de mare (fără nitriți), extract de țelină, păstârnac și condimentate apoi cu ierburi de grădină.
Le putem pregăti în diferite grosimi, în funcție de preferințe.

Ciolan de porc frăgezit
Cod: 1000794
Materie primă: ciolan de porc cu os
Ingrediente: sare neiodată, pulbere rădăcinoase albe (țelină, păstârnac), condimente, ierburi de grădină, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Coaste de porc frăgezite
Cod: 1102634
Materie primă: coaste cu carne din piept de porc, fără slănină și șorici
Ingrediente: sare neiodată, pulbere rădăcinoase albe (țelină, păstârnac), condimente, ierburi de grădină, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Jambon de porc cu os feliat frăgezit
Cod: 1031254
Materie primă: jambon de porc cu os feliat
Ingrediente: sare neiodată, pulbere rădăcinoase albe (țelină, păstârnac), condimente, ierburi de grădină, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

PRODUCȚIE PROPRIE

Scăricică de porc frăgezită
Cod: 1049328
Materie primă: scăricică de porc
Ingrediente: sare neiodată, pulbere rădăcinoase albe (țelină, păstârnac), condimente, ierburi de grădină, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Piept de porc feliat frăgezit
Cod: 1053814
Materie primă: piept de porc cu os și șorici feliat
Ingrediente: sare neiodată, pulbere rădăcinoase albe (țelină, păstârnac), condimente, ierburi de grădină, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Ceafă de porc, fără os, feliată, frăgezită
Cod: 1072827
Materie primă: ceafă de porc fără os feliată
Ingrediente: sare neiodată, pulbere rădăcinoase albe (țelină, păstârnac), condimente, ierburi de grădină, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Cotlet de porc dezosat feliat frăgezit
Cod: 1039186
Materie primă: cotlet de porc fără os feliat
Ingrediente: sare neiodată, pulbere rădăcinoase albe (țelină, păstârnac), condimente, ierburi de grădină, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Produse marinate

Sunt destinate preparării pe grătar. Le obținem în carmangeria noastră prin amestecarea bucăților de carne cu diferite sosuri pe bază de ulei de palmier și rapiță, împreună cu diverse tipuri de condimente (sare, piper, usturoi, ceapă, ardei iute, curcuma, ghimbir, chili și ierburi - pătrunjel, oregano, coriandru). Pot fi comandate și pregătite de către colegii din carmangerie în funcție de cantitățile și sortimentele dorite sau se găsesc expuse în zona de vânzare, în tăviță înfoliată.

Ceafă de porc fără os marinată

Cod: 1043978
Materie primă: ceafă de porc fără os feliată
Ingrediente: sare neiodată, ulei de rapiță și palmier, condimente (ceapă, piper, ardei iute, usturoi), ierburi de grădină, extract de condimente (cu chili)
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

File de porc marinat

Cod: 1019267
Materie primă: cotlet de porc fără os feliat
Ingrediente: sare neiodată, ulei de rapiță și palmier, condimente (piper, usturoi, coriandru, ardei iute), pătrunjel, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

File de porc marinat cu ierburi

Cod: 1019517
Materie primă: cotlet de porc fără os feliat
Ingrediente: sare neiodată, ulei de rapiță și palmier, condimente (piper, usturoi), pătrunjel
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Piept de porc feliat marinat cu ierburi

Cod: 1085091
Materie primă: piept de porc cu os feliat
Ingrediente: sare neiodată, ulei de rapiță și palmier, condimente (piper, usturoi), pătrunjel
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Scăricică de porc marinată cu ierburi

Cod: 1065695
Materie primă: scăricică de porc
Ingrediente: sare neiodată, ulei de rapiță și palmier, condimente (usturoi, piper), pătrunjel
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Ceafă de porc fără os marinată cu ierburi

Cod: 1044167
Materie primă: ceafă de porc fără os feliată
Ingrediente: sare neiodată, ulei de rapiță, condimente (usturoi, piper), pătrunjel
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Scăricică de porc marinată BBQ

Cod: 1065452
Materie primă: scăricică de porc
Ingrediente: sare, condimente, extract de condimente, ierburi de grădină, aromă de fum
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Piept de porc feliat marinat

Cod: 1084885
Materie primă: piept de porc cu os și șorici feliat
Ingrediente: sare neiodată, ulei de rapiță și palmier, condimente, zahăr, extract de condimente, caramel (sirop de glucoză)
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C

Produse tratate termic

Gustul intens și aromat al acestui tip de preparate este inconfundabil.
Fie că este vorba de cârnați, șuncă, parizer sau despre alte produse, noi, cei de la Selgros, îți oferim doar ce este mai bun, indiferent ce ai alege.

Stăm departe de procedeele artificiale care prelungesc forțat valabilitatea produselor, folosim ingrediente de cea mai bună calitate și punem pasiune în pregătirea lor, de fiecare dată.

În plus, toate articolele care nu sunt solicitate direct din carmangerie se expun în zona de autoservire, sub diferite gramaje și tipuri de ambalare, pentru a răspunde nevoilor tuturor tipurilor de clienți: gastronomi, revânzători, clienți finali.

Produse afumate

Gama de produse afumate reprezintă alt punct forte al Carmangeriei Selgros. Aceste produse sunt obținute prin maturarea în saramură cu usturoi și afumarea cu rumeguș din lemn de esență tare, fără utilizarea fumului lichid. Rețetele de fabricație sunt apropiate de modul tradițional de preparare: apă, sare, condiment, fum, zvântare la rece. Produsele pot fi porționate și ambalate în funcție de dorințele clientului.
Sunt ideale ca aperitiv sau în diverse preparate românești: sarmale, tochitură, diverse ciorbe cu afumătură etc.

Termenul de valabilitate al acestor produse (maxim 15 zile) este o garanție că în procesul de fabricație se utilizează doar carne și condimente specifice, fără potențiatori de gust sau arome de fum.

Ceafă de porc afumată
Cod: 1061474
Materie primă: ceafă de porc. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici:
ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Ciolan de porc față afumat
Cod: 1076933
Materie primă: ciolan față de porc. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj:
pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Ciolan de porc spate afumat
Cod: 1072756
Materie primă: ciolan spate de porc. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici:
ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Jambon de porc cu os feliat afumat
Cod: 1070993
Materie primă: jambon de porc cu os feliat. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj:
pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Mușchi de porc file afumat
Cod: 1075246
Materie primă: cotlet de porc fără os și fără slănină. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj:
pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Cotlet de porc haiducesc
Cod: 1055436
Materie primă: cotlet de porc cu os, fără slănină. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare.
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj:
pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Mușchi de porc file condimentat afumat
Cod: 774233
Materie primă: cotlet de porc fără os și fără slănină. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare.
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi, muștar, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Înapoi la cuprins

PRODUCȚIE PROPRIE

Mușchi de porc țigănesc
Cod: 197845
Materie primă: cotlet de porc fără os, ceafă de porc fără os și fără slănină. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C

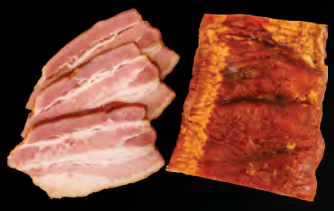
Mușchiuleț de porc afumat
Cod: 1072770
Materie primă: mușchiuleț de porc. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C

Pastramă de porc afumată
Cod: 1098510
Materie primă: pulpă de porc fără os și fără slănină. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C

Pastramă de vită afumată
Cod: 1053761
Materie primă: pulpă de vită fără os. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C

Piept de porc condimentat afumat
Cod: 1074929
Materie primă: piept de porc fără os, cu slănină și șorici. Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi, boia de ardei
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C

Scăricică de porc afumată
Cod: 1092964
Materie primă: coaste de porc rezultate din tranșarea pieptului și a cotletului Produs afumat cu fum din lemn de esență tare.
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C



Piept de porc afumat
Cod: 1016923
Materie primă: piept de porc fără os cu șorici Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C

Șuncă ceafă porc afumată
Cod: 1083746
Materie primă: ceafă de porc fără os. Umplut în membrană artificială necomestibilă Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-6°C

Cârnați afumați

Sunt atât de buni încât unii dintre ei au rețeta neschimbată de mai bine de 20 de ani. Ne referim la cârnații și cârnăciorii afumați. Sunt obținuți doar din carne, sunt fabricați în membrană naturală de porc și oaie, iar pentru satisfacerea cât mai multor gusturi se găsesc și în varianta picantă, cu cimbru (Cârnați ca la Moldova afumați), cu Emmentaler (procent 20%), în membrană colagenică comestibilă (cârnați Käsekrainer).

Cârnăciori afumați
Cod: 1075179
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de oaie
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Cârnați Käsekrainer
Cod: 770940
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană colagenică comestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare, fiert
Ingrediente: brânză Emmentaler, sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Cârnăciori picanți afumați
Cod: 1077373
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de oaie
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Cârnați afumați
Cod: 1074944
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Cârnați ca la Moldova afumați
Cod: 1074214
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente, cimbru
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-6°C

Cârnați picanți afumați
Cod: 1020631
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Produse fierte

Gama aceasta de produse vine în completarea celor afumate, aducând Carmangeriei Selgros notorietate și diversitate în sortiment. Pasta de ficat este obținută din piept de porc și ficat de porc, cu sare, piper și ierburi de grădină.
Toba de porc, un produs deosebit obținut din carne de porc și organe de porc, umplut în membrană naturală de vită, întregește gama de produse românești. Șuncile fierte sunt articole obținute doar din carne și pot fi folosite ca ingrediente pentru pizza sau paste, ori aperitive delicioase pentru toate categoriile de clienți.

Cârnații de origine germană Weisswurst aduc o notă de diversitate gastronomică, fiind foarte gustoși (conțin doar carne de porc) și aromați, datorită pătrunjelului.

Șuncă din pulpă porc extra
Cod: 1011496
Materie primă: pulpă de porc
Umplută în membrană artificială necomestibilă
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Șuncă din pulpă vită fiartă
Cod: 1083831
Materie primă: pulpă de vită
Umplută în membrană artificială necomestibilă
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Pastă de ficat
Cod: 1053758
Materie primă: piept de porc, ficat de porc
Umplută în membrană artificială necomestibilă
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: membrană artificială necomestibilă
temperatură păstrare: 0-6°C

Șuncă de porc fiartă
Cod: 1083769
Materie primă: carne de porc, pulpă de porc
Umplută în membrană artificială necomestibilă
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Weisswurst
Cod: 1053194
Materie primă: carne de porc
Umplută în membrană naturală de porc
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
Ingrediente: sare neiodată, condimente, pătrunjel
temperatură păstrare: 0-6°C

Înapoi la cuprins

Produse fierte-afumate

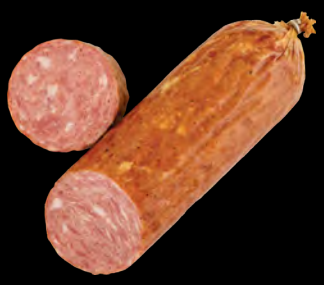
Sunt produse a căror membrană naturală (pentru cârnații brașoveni și cu șuncă) și membrană artificială (pentru salam de vară, picant, italian, șuncă extra, șuncă din pulpă de vită afumată) permite trecerea fumului din rumeguș din lemn de esență tare (fag). Acest fapt duce la un gust și o aromă deosebită a acestora. Ele conțin carne și slănină, nu au adaos de înlocuitori și reprezintă alegerea perfectă pentru cei interesați de calitate.

Cârnați brașoveni afumați
Cod: 1069829
Materie primă: carne de porc
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-6°C

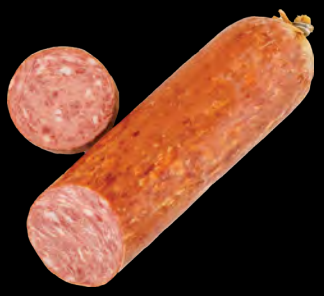
Cârnați cu șuncă
Cod: 1062418
Materie primă: carne de porc, carne de vită
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente.
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Slănina afumată (clasică sau extra - cu un strat de carne pe deasupra) și șunculiță afumată, după ce au stat în saramură cu usturoi, iar apoi au fost fierte și afumate, reprezintă alte două produse de excepție.

Slănină afumată extra
Cod: 1002039
Materie primă: slănină de porc tăblii cu fleică și șorici
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C



Salam de vară
Cod: 1007975
Materie primă: carne de vită, carne de porc, pulpă de vită, slănină
Umplut în membrană artificială necomestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C



Salam italian
COD: 1007976
Materie primă: carne de vită, carne de porc, pulpă de vită, slănină.
Umplut în membrană artificială necomestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente.
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Salam picant
Cod: 1055582
Materie primă: carne de vită, carne de porc, pulpă de vită, slănină
Umplut în membrană artificială necomestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente.
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

PRODUCȚIE PROPRIE

Slănină afumată cu boia
Cod: 1057801
Materie primă: slănină de porc cu șorici
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, usturoi, boia de ardei dulce.
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Șuncă de porc afumată
Cod: 1083810
Materie primă: carne și pulpă de porc
Umplută în membrană artificială necomestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente.
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Șuncă din pulpă vită afumată
COD: 1083852
Materie primă: pulpă de vită
Umplută în membrană artificială necomestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Șunculiță din pulpă porc
COD: 1066440
Materie primă: pulpă de porc fără os cu șorici
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare cu nitrit, usturoi
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Produse fierte-afumate fără E-uri

Acestea sunt articole în a căror compoziție intră doar carne, condimente și extract de condimente, fără niciun fel de conservanți artificiali. Se folosesc doar membrane naturale: de oaie (crenvurști), de porc (polonezi) și de vită (parizer). Gustul deosebit este întregit de fumul provenit de la lemnul de esență tare (fag). Ideale pentru aperitive sau sandwich-uri, salamul de porc și salamul cu șuncă reprezintă alte două produse fără E-uri, doar cu sare, piper și condimente, doar carne de porc (piept de porc, pulpă de porc, slănină) și afumate cu fum din lemn de esență tare. Valabilitatea de doar 7 zile a produselor menționate garantează calitatea superioară a acestora.
Cârnații de porc afumați cu boia și cârnații de porc și vită afumați sunt umpluți în membrană naturală de porc și au ca particularitate afumarea cu fum rece, tot din lemn de esență tare, și păstrarea la uscat timp de 10 zile, înainte de a fi comercializați.

Crenvurști cu cașcaval
COD: 1097240
Materie primă: carne de porc.
Umpluți în membrană naturală de oaie
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: cașcaval, sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale.
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-6°C

Crenvurști de porc
COD: 1089517
Materie primă: carne de porc.
Umpluți în membrană naturală de oaie
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale.
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-6°C

Crenvurști de vită
Cod: 1089516
Materie primă: carne de vită, slănină de porc.
Umpluți în membrană naturală de oaie
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale.
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-6°C

Polonezi de porc
Cod: 1045104
Materie primă: carne de porc.
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-6°C

Parizer de porc
Cod: 1014328
Materie primă: carne de porc.
Umplut în membrană naturală de vită
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Salam cu șuncă
Cod: 1015266
Materie primă: carne de porc, spată de porc.
Umplut în membrană artificială necomestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Salam de porc
Cod: 1097241
Materie primă: carne de porc, piept de porc, spată de porc.
Umplut în membrană artificială necomestibilă
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale.
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

PRODUCȚIE PROPRIE

Produse fierte-afumate fără E-uri

Cârnați porc cu boia afumați
Cod: 1041294
Materie primă: carne de porc.
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Cârnați porc și vită cu boia afumați
Cod: 1083516
Materie primă: carne de porc, carne de vită
Umpluți în membrană naturală de porc
Produs afumat cu fum din lemn de esență tare
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, arome naturale
Caracteristici: ambalaj: pungă microperforată
temperatură păstrare: 0-6°C

Produse coapte

Cozonacul de carne este obținut din carne de porc și slănină, cașcaval, gogoșari în oțet și ciuperci. Copt în cuptor, în tăvițe de aluminiu, devine un preparat delicios ce poate fi servit rece sau cald, în sandwich. Este o specialitate germană care se bucură de un real succes pe piața din România.

Cozonac de carne mozaic
Cod: 1083204
Materie primă: carne de porc, cașcaval, gogoșari, ciuperci
Produs copt în tăvi de inox sau aluminiu.
Ingrediente: sare cu nitrit, condimente, extract de condimente, oregano
Caracteristici: ambalaj: tăviță aluminiu, pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Produse sezoniere

Aceste articole se tranșează și se prepară în cadrul Carmangeriei Selgros în diferite perioade ale anului.

Doar în perioada Paștelui

Drobul de miel și de porc, pregătite în aceeași perioadă, au în compoziție organe de miel sau porc, carne de porc, ouă și mărar proaspăt.

Drob cu miel
Cod: 1028133
Materie primă: organe de miel, carne de porc. Produs copt.
Ingrediente: sare cu nitrit, pesmet, ceapă, ouă, condimente, mărar
Caracteristici: ambalaj: tăviță aluminiu, pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Drob cu porc
Cod: 1028134
Materie primă: organe de porc (ficat, inimă), carne de porc. Produs copt.
Ingrediente: sare cu nitrit, pesmet, ceapă, ouă, condimente, mărar
Caracteristici: ambalaj: tăviță aluminiu, pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-6°C

Cotlet de miel cu piept
Cod: 1079628
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Pulpă și cap de miel
Cod: 1079634
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Organe de miel
Cod: 1079632
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Spată cu gât de miel
Cod: 1079633
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Doar în perioada aprilie - septembrie

Pentru sezonul de vară, gama de pachete Family reprezintă alegerea ideală pentru o ieșire la iarbă verde, deoarece prin conținutul diversificat al acestora (mici, cârnați, cârnăciori, ceafă și cotlet fără os, piept feliat cu os) pot satisfface toate gusturile.

Pachet Family cu file porc

Cod: 1093854
Compus din: cotlet fără os, ceafă fără os, mici.
Ingrediente: carne de vită, carne de porc, slănină, sare neiodată, condimente
Caracteristici: ambalaj: cutie plastic, capac plastic transparent
temperatură păstrare: 0-4°C

Pachet Family marinat

Cod: 1093665
Compus din: ceafă fără os, piept de porc cu os și șorici, mici
Ingrediente: carne de vită, carne de porc, slănină, sare neiodată, ulei de rapiță și palmier, condimente, ierburi de grădină, extract de condiment (cu chili)
Caracteristici: ambalaj: cutie plastic, capac plastic transparent
temperatură păstrare: 0-4°C

Pachet Family cu cârnăciori

Cod: 1093774
Compus din: cârnăciori de porc, ceafă fără os, mici
Ingrediente: carne de vită, carne de porc, slănină, sare neiodată, condimente, membrană naturală de oaie
Caracteristici: ambalaj: cutie plastic, capac plastic transparent
temperatură păstrare: 0-4°C

Pachet Family cu cârnați

Cod: 1093752
Compus din: cârnați de porc, ceafă fără os, mici
Ingrediente: carne de vită, carne de porc, slănină, sare neiodată, condimente, membrană naturală de porc
Caracteristici: ambalaj: cutie plastic, capac plastic transparent
temperatură păstrare: 0-4°C

PRODUCȚIE PROPRIE

În perioada toamnei, articolele obținute din tranșarea cărnii de oaie și ambalate de către măcelari, precum și pastrama de oaie, ținută 48 de ore cu sare alimentară și condimente (boia, cimbru, usturoi), fac deliciul amatorilor de astfel de produse.

Doar în perioada septembrie - februarie

Pastramă de oaie proaspătă
Cod: 1013121
Conține: carne integrală dezosată de oaie (piept, pulpă, spată)
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Cotlet de oaie
Cod: 1023176
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Mușchiuleț de oaie
Cod: 1055439
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Piept de oaie
Cod: 1013128
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Pulpă de oaie dezosată
Cod: 1092818
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Doar în perioada iernii

În perioada de iarnă, mai ales în preajma Crăciunului, în carmangerie se prepară și celebrul caltaboș. Acesta este un produs deosebit care se obține din carne de porc și organe de porc (ficat, inimă, limbă) și este umplut în membrană naturală de porc. Valabilitatea de 4 zile a acestuia reprezintă, și aici, un factor care îi dovedește calitatea.

Tobă de porc în membrană naturală
Cod: 1037169
Materie primă: piept de porc, limbă, inimă de porc, șorici.
Umplută în membrană naturală de vită comestibilă.
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată, pungă vacuum.
Ingrediente: sare alimentară, condimente
temperatură păstrare: 0-6°C

Caltaboș
Cod: 1047534
Materie primă: carne de porc, slănină de porc, ficat, inimă, limbă de porc.
Umplut în membrană naturală de porc
Ingrediente: sare neiodată, condimente, extract de condimente, ceapă, ierburi de grădină
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Înapoi la cuprins

DE LA PARTENERII NOȘTRI

Calitatea cărnii de vită este influențată de vârstă, rasă, sex și mod de hrănire. Femelele tinere, cu vârsta de până în 30 de luni, vor avea întotdeauna o carne mai fragedă decât masculii sau animalele mai în vârstă. Animalele din unele rase de carne, cum ar fi Hereford și Aberdeen Angus, vor avea o carne mai marmorată decât animalele din rasele de lapte și chiar decât cele aparținând altor rase de carne, precum Limousine sau Charolais.

Sistemul de hrănire influențează într-un grad mare marmorarea cărnii. **Sistemul Grass Fed** presupune o hrănire exclusivă cu iarbă în sezonul de pășunat și cu fân în perioadele cu temperaturi scăzute. Carnea acestor animale este fragedă, suculentă, cu un grad mai redus de marmorare și cu un gust pronunțat, foarte apreciat de iubitorii unei fripturi autentice de vită.

Sistemul Corn Fed presupune o hrănire cu iarbă sau fân de cea mai bună calitate în primele luni de viață, iar înainte de sacrificare hrănirea acestora se face preponderent cu cereale (porumb și grâu) pe o perioadă cuprinsă între 90 și 180 de zile. În urma acestui mod de hrănire se obține o carne cu un grad mare de marmorare, fragedă, suculentă, cu o aromă fină de carne de vită și un gust untos, datorită conținutului mare de grăsimi nesaturate.

Marmorarea se referă nu doar la conținutul crescut în grăsime al cărnii de vită, ci și la modul de dispunere al acesteia la nivelul musculaturii. Grăsimea se poate depune atât pe suprafața musculaturii, cât și intramuscular.

O carne de calitate superioară este aceea care are un conținut mare de grăsime depusă intramuscular. Grăsimea se poate depune fie sub formă de fâșii înguste, răspândite neuniform între fibrele musculare, fie sub formă de insule de dimensiuni mici, uniform răspândite printre fibrele musculare.

Toate sistemele de clasificare a calității cărnii de vită au la bază conținutul de grăsime și modul de distribuire a acesteia la nivel intramuscular sau intermuscular.

VITĂ

ZONA DE PROVENIENȚĂ

Zona de proveniență a cărnii de vită este de asemenea un factor important în alegerea unei cărni de calitate superioară.

Japonia

Japonia, cu rasele sale locale (Wagyu) și sistemul complex de hrănire, a devenit unul dintre cei mai importanți furnizori de carne de vită de calitate excepțională. De altfel, și sistemul de clasificare al cărnii de vită în Japonia este extrem de complex. Inițial, clasificarea s-a făcut conform Beef Marbling System, după gradul de marmorare, de la 1 la 12. Au adoptat apoi încă un sistem ce ia în considerare și ponderea pieselor de valoare din totalul carcasei. Acest ultim sistem (A, B, C, fiecare de la 1 la 5) înglobează sistemul MBS: A5 reprezintă o carne clasificată MBS cu un grad de marmorare de la 8 la 12, iar A4 reprezintă o carne clasificată MBS cu un grad de marmorare de la 6 la 7. Maturarea cărnii se face uscat, pentru o perioadă de cel puțin 30 de zile.

Argentina Brazilia Uruguay

America de Sud este foarte bine reprezentată în comerțul mondial de carne de vită. Argentina, Brazilia și Uruguay sunt țări cu mare tradiție în creșterea bovinelor. Aceste țări practică pe scară largă sistemul de hrănire Grass Fed, iar carnea este supusă procedeului de maturare umedă (in vacuum) pe o perioadă ce depășește 30 de zile. În timp ce Brazilia crește rase indigene, foarte bine adaptate la clima din această țară, Argentina și mai ales Uruguay cresc și vite din rasele Hereford și Black Angus, în sistem Grass Fed sau Corn Fed.

Europa

Europa se situează și ea în topul zonelor cu cele mai numeroase rase de vită de carne. Aceste rase, hrănite atât în sistem Grass Fed cât și Corn Fed, au stat la îmbunătățirea performanțelor raselor indigene din toate țările lumii. Carnea de vită europeană este consumată fie în stare proaspătă, fie după o perioadă de maturare uscată de cel puțin 21 de zile.

Vrăbioara de vită este un mușchi plat de forma unei panglici (atunci când este dezosată și fasonată). Este prezentă, alături de mușchiul de vită, în celebrele tipuri de friptură cu os – T-Bone și Porterhouse.

Vrăbioara de vită este o tăietură fragedă, cu aspect neted și uniform, fără prea multă grăsime și care este foarte asemănătoare la textură cu mușchiul file.

Vrăbioara de vită este fragedă, moale, suculentă și mai puțin marmorată comparativ cu antricotul.

VRĂBIOARĂ

Striploin

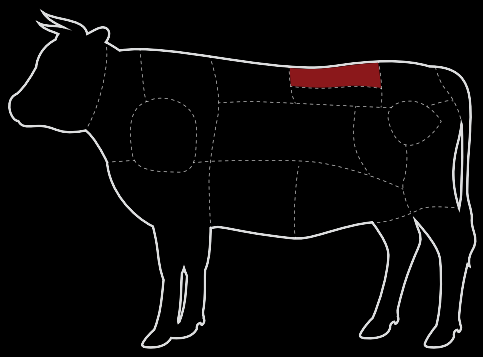
VITĂ

România

Vrăbioară vită fără os
Cod: 1072326
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C

Japonia

Vrăbioară vită Wagyu
Cod: 876126
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: congelat -18°C



Articol	Cod	Calibru	Caracteristici	Origine
Vrăbioară vită	972821	2+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
	808291	3.5/4	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Argentina
	959084	4/5	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Brazilia
	1072238	3+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
	912521	2+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
	935832	3.5/4	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Uruguay
	165408	5/6	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Brazilia
	107765	3.2/4	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Argentina
Vrăbioară mânzat	802664		ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia

Înapoi la cuprins

Antricotul este unul dintre cele mai populare produse în rândul consumatorilor de carne de vită din întreaga lume.

Antricotul de vită se distinge prin frăgezime și gust, fiind una dintre părțile care se pretează cel mai bine preparării pe grătar, fără o pregătire prealabilă prea laborioasă. Această piesă este obținută din mușchiul aflat de-o parte și de alta a coloanei vertebrale.

Grăsimea intramusculară (absolut necesară în procesul preparării termice) este prezentă masiv în antricot. De cele mai multe ori, termenul de „marmorare" face referire directă la acest mușchi. Antricotul de vită este, de regulă, dezosat, curățat de grăsimea în exces și fasonat (fără pielițe, tendoane, franjuri și resturi ale mușchilor secundari). Se prezintă în variante care cântăresc, în general, între 2 și 3 kg (cu greutăți mai mici pentru antricotul de vițel și calibre mai mari pentru vitele de rasă superioară, hrănite cu cereale).

ANTRICOT DE VITĂ

Ribeye

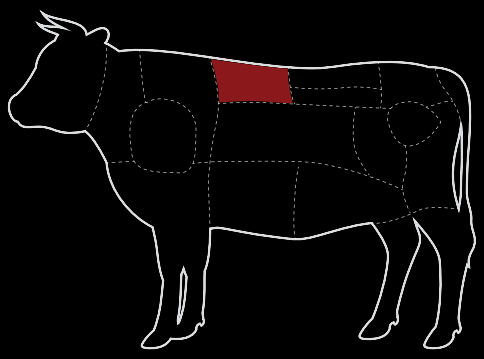
VITĂ

Japonia

Antricot de vită Wagyu
Cod: 981254
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: congelat -18°C

Polonia

Antricot de vită fără os premium
Cod: 295698
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C



Articol	Cod	Calibru	Caracteristici	Origine
Antricot de vită	170583	2+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Argentina
	884592	2+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Brazilia
	33496	2+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Uruguay
Antricot de vită	993889		ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-2°C, congelat -18°C	Argentina
Antricot de vită fără os	1072235	2+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
	966299		ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Antricot de vită fără os	1072317		ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-2°C, congelat -18°C	România
Antricot de mânzat fără os	773429		ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Uniunea Europeană
Antricot de mânzat fără os Black Angus	904758		ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Antricot de vită cu os feliat Black Angus	981093		ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Irlanda

MUȘCHI

Tenderloin

Piesa denumită în mod uzual „mușchi de vită” provine de sub vertebrele lombare, spre interiorul carcasei. Are o textură fină, este suculent și fraged, relativ ușor de preparat și la grătar.

Găsim acest tip de carne printre produsele cel mai des listate în meniurile restaurantelor. Fiind un mușchi „odihnit” (puțin întrebuințat în mișcările curente ale animalului) depozitează grăsime și este pretabil la marmorare.

Datorită grăsimii intramusculare cu punct mic de topire, acest mușchi poate transpune cel mai bine, după preparare, expresia „se topește în gură”. Fasonat și curățat (cu sau fără „curelușă”) mușchiul de vită are o formă alungită, cu greutăți cuprinse, în medie, între 1 și 3 kg.

Mușchiul de vită este considerat una dintre cele mai fine și delicioase bucăți de carne.

VITĂ

România

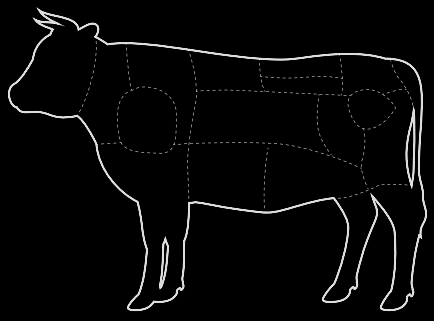
Mușchi de mânzat Black Angus
Cod: 990068
Caracteristici:
ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C

România

Mușchi de vită
Cod: 338005
Caracteristici:
ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C

Japonia

Mușchi de vită Wagyu
Cod: 952442
Caracteristici:
ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: congelat -18°C



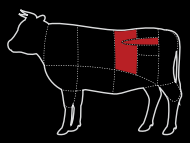
Articol	Cod	Calibru	Caracteristici	Origine
Mușchi de vită cu cureluș	779742 813956 773648	4-5	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Argentina, Uruguay, Brazilia
	909645 386803 798821	3-4	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Argentina, Uruguay, Brazilia
	173091	5+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-2°C	Argentina
Mușchi de vită fără cureluș	1011099	1-1.5	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
	1062668	1.5	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C	România
	973223	1.7-2	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
	1062550	2+	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C	România
	863075	1.4-1.7	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
	1062839	1.5-2	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
	1072239 1072328	2-2.5	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C	România

Înapoi la cuprins

TĂIETURI SPECIALE

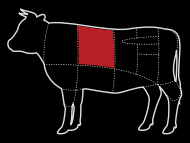
T-Bone

În general, termenul T-Bone se referă la o friptură porționată, cu os în forma literei T - de aici și denumirea din limba engleză. De o parte și de alta a osului secționat se află două tipuri de mușchi - vrăbioară (Striploin) / mușchi file (Tenderloin).



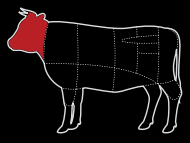
Tomahawk Steak

Este o piesă de dimensiuni mari, potrivită pentru ocazii speciale. Este alcătuită din partea de mușchi de la antricot împreună cu partea de coastă de la piept. De regulă, maniera de prezentare este cu partea osului costal dezosat (french rack). Mușchiul atașat unei porții poate să sature chiar și două persoane (1,5 – 2 kg/porție).



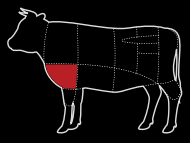
Ceafă de vită (Chuck Roll)

Este, de fapt, o bucată masivă de carne fără os provenind din partea anterioară a carcasei (ceafă și umăr). Cuprinzând un amestec de mușchi, se pretează a fi preparată în bucăți mari (de exemplu în coacere lentă, umedă, la foc mic, aromatizată și condimentată). Se poate utiliza și în amestec pentru tocat, pentru gătit în volume mari sau, anumite părți mai moi din aceasta, chiar și pe grătar.



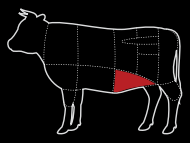
Brisket

Aceasta este denumirea sub care este cunoscut capul de piept de vită, o carne cu un gust special. Aroma și textura Brisketului sunt duse spre perfecțiune printr-o gătire lentă, însă cel mai des este făcut la grătarul cu afumătoare.



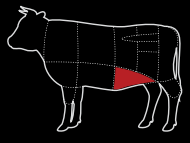
Flank Steak-ul

Provine din partea inferioară a pieptului sau a mușchiului abdominal al vitelor și este o carne cu conținut scăzut de grăsimi, dar extrem de gustoasă. De cele mai multe ori se marinează înainte de gătire pentru a-i oferi un gust mai intens. Datorită texturii și conținutului scăzut de grăsimi, este excelentă pe grătar, dar poate fi utilizată și în preparate precum Fajita, Tacos sau Quesadilla.



Bavetă

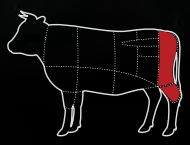
Baveta sau Flap Steak-ul provine din mușchiul abdominal oblic intern al fleicii de vită. Este un mușchi cu tăietură subțire, fibros, slab și aromat. Poate fi folosit ca ingredient într-o varietate de rețete. Se poate găti presărat generos cu condimente și prăjit în baie de ulei, în tavă la cuptor alături de legume și diferite sosuri.



VITĂ

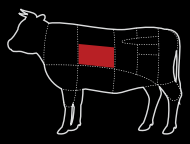
Rasol alb

Se obține din pulpă de vită și este o carne complet lipsită de grăsimi, cu o marmorare slabă, de culoare roșu-rozaliu și formă cilindrică, asemănătoare cu mușchiul file de vită. Este mai fraged decât pulpa din spate a vitei și mai puțin fraged decât mușchiul de vită, antricotul sau vrăbioara, având nevoie de un timp mai mare de gătire la o temperatură mai scăzută. Este ideal pentru supe, ciorbe sau servit ca atare, cu sos.



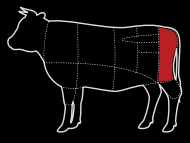
Coaste de vită

Au o carne aromată, de culoare roșu-rubiniu, rezultată în urma tranșării și dezosării regiunii toracice. Coastele sunt legate între ele prin musculatura intercostală foarte marmorată și țesut conjunctiv. Partea macră îmbrățișează bucățile de os dispuse consecutiv pe una dintre laterale. Combinația de os și carne, gătite împreună, îmbunătățește gustul preparatelor, făcându-le mai savuroase și mai suculente.



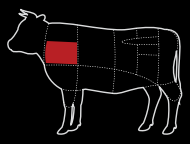
Pulpă de vită fără os

Este o tăietură de carne din partea din spate a sferturilor posterioare de vită. Friptura de pulpă de vită este preparată în mod obișnuit cu metode lente de căldură umedă, inclusiv fierbere, pentru a frăgezi carnea și a menține suculența acesteia. Cu toate că procesul gătirii este mai lent, aceste bucăți sunt pline de gust și aromă.



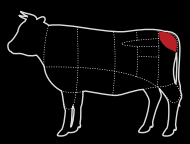
Spată

Este o carne slabă ce provine din partea anterioară a vitei (pulpa din față) care se tranșează în diferite porțiuni ce pot fi apoi înăbușite sau rumenite la cuptor.



Picanha

Este un mușchi care provine de la pulpa din spate a vitei, din piesa numită chiulotă. Are o formă triunghiulară și este înconjurat de un strat gros de grăsime. Deoarece nu este un mușchi suprautilizat, această bucată rămâne foarte fragedă și suculentă, având o aromă uimitoare atunci când este gătită.



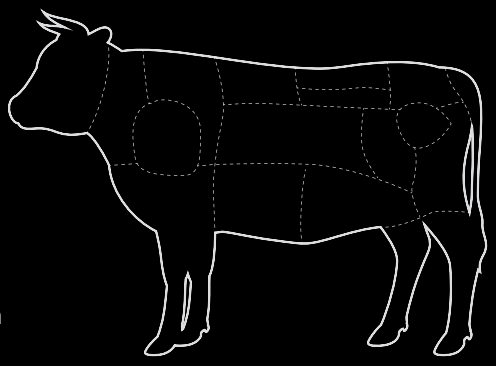
VITĂ

Irlanda

T-Bone steak de vită feliat Black Angus
Cod: 317172
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C

Polonia

Tomahawk de mânzat feliat
Cod: 496442
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C



Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Ceafă de mânzat	188954	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
Ceafă de vită Premium	661673	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
Ceafă de mânzat fără os Black Angus	866350	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
❄ Ceafă de mânzat fără os Black Angus	934192	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C	România
Brisket mânzat	933827	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Rasol alb de vită calibru 1+	775037	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Rasol alb de vită	1072258	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Rasol alb de mânzat	868005	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
Rasol vită cu os feliat	874273	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Rasol de mânzat cu os feliat	510036	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
Rasol de vită cu os feliat	775439	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia

VITĂ

România

Burtă de vită
Cod: 1010001
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C

Polonia

Picanha de mânzat
Cod: 780665
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Coaste de vită	826837	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
❄ Pulpă de mânzat Black Angus	12135	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C	România
Pulpă de vită	1072240	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
	793471	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpă de vită la roșu	788705	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpă de mânzat Black Angus	928660	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpă de mânzat	301883	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia
❄ Pulpă de vită	1072338	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: refrigerat 0-4°C, congelat -18°C	România
Spată de vită fără os	1072259	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
	162705	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Spată de mânzat	945083	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Polonia

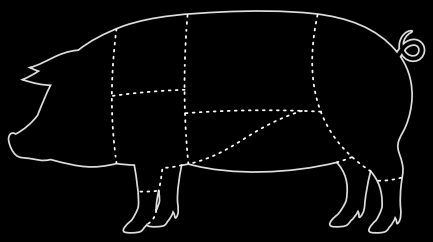
Înapoi la cuprins

PRODUSELE FURNIZORILOR NOȘTRI

La Selgros vei găsi, întotdeauna, doar produse proaspete și de cea mai bună calitate.
Furnizorii noștri corespund celor mai înalte standarde din domeniu, fie că este vorba de cei locali sau de cei internaționali. Îți garantam că, indiferent ce vei alege din oferta noastră de carne, vei fi mulțumit de fiecare dată.

PORC

Sunflower



Ne mândrim cu o varietate bogată a produselor de carne de porc. Alese după criteriile cele mai înalte ale calității, acest sortiment ocupă un loc important în oferta noastră de carne.
Carnea de porc Sun Flower merită menționată în mod deosebit. Acest tip de carne provine de la un porc obținut prin încrucișarea a trei rase: Landrace, Marele Alb și Duroc.
Calitățile ei sunt date atât de genetica hibridului ce ajunge la sacrificare, dar și de modul de hrănire. Pentru trei generații, incluzând hibridul ce ajunge la sacrificare, hrănirea se face cu cereale, semințe de in și floarea-soarelui, vitamine și minerale. Genetica și hrana bazată în principal pe cereale (97%) duc la obținerea unei cărni mai ferme, cu un conținut bogat în grăsimi nesaturate, ce au un punct de topire la temperaturi mici. Raportul dintre Omega 3 și Omega 6 este superior porcului iberic, considerat ca fiind porcul cu cea mai sănătoasă și gustoasă carne.

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Mușchiuleț de porc	869104	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Spania
Ceafă de porc fără os 4D	782661	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Spania
Cotlet de porc fără os 4D	748089	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Spania
Pulpă de porc fără os 4D	904467	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Spania
Ceafă de porc fără os feliată	140209	ambalaj: tăviță vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Spania
Cotlet de porc fără os feliat	865134	ambalaj: tăviță vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	Spania

Înapoi la cuprins

PURCEL DE LAPTE

Te așteptăm la Selgros cu o delicatesă foarte apreciată de gurmanzi. Este vorba de purcelul de lapte, popular la mesele festive și, în general, la ocaziile deosebite. Această carne este atât de fragedă deoarece provine de la un animal care a fost hrănit doar cu laptele matern și a fost sacrificat la vârsta de 4-6 săptămâni.

Se pregătește la cuptor sau la proțap și, prezentat pe un platou ornat cu fructe, împodobește orice masă festivă. Carnea de purcel de lapte este o carne albă, fragedă și dulce-aromată, cu un conținut scăzut în grăsimi, bogată în proteine. Se recomandă ca persoanele predispuse la gută să consume cantități moderate.

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Ciolan purcel de lapte	1021463	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Germania
Ruladă din ceafă purcel de lapte	1020022	ambalaj: tăviță înfoliată temperatură păstrare: -18°C	Germania
Purceluș grill rotisat	665151	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Germania
Purcel de lapte	1100366	ambalaj: folie plastic, cutie carton temperatură păstrare: -18°C	Germania

Carnea de oaie de calitate este foarte gustoasă, iar la Selgros exact asta îți promitem. Este consumată peste tot în lume, dar mai ales în țări precum China, Australia, Noua Zeelandă, India și Africa de Sud. În Europa, ovinele sunt crescute cu precădere în Anglia, Spania și România. Cel mai mare exportator de carne de miel este Noua Zeelandă, mielul de Noua Zeelandă fiind apreciat ca având cea mai bună calitate.

Carnea de oaie și miel reprezintă o sursă excelentă de proteine și are un conținut scăzut de grăsimi și colesterol, fiind în același timp o sursă bogată în fier. Se pregătește ușor, are un gust plăcut și aromat și este foarte fragedă atunci când provine de la animale din rase de carne, în special de la cele tinere.

Carnea de miel este foarte căutată datorită suculenței, frăgezimii și gustului inconfundabil.

OAIE ȘI MIEL

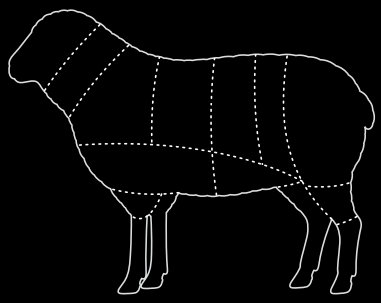
OAIE ȘI MIEL

România

Pulpă de oaie fără os
Cod: 781820
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C

România

Mușchiuleț de oaie
Cod: 831668
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C



OAIE:

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Pulpă de oaie cu os	888350	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Cotlet de oaie feliat	828854	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România
Rasol de oaie întreg	141648	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: 0-4°C	România

Noua Zeelandă

French rack de miel
Cod: 41475
Caracteristici: ambalaj:
pungă vacuum
temperatură păstrare: -18°C

Noua Zeelandă

Pulpă de miel cu os
Cod: 772593
Caracteristici: ambalaj:
pungă vacuum
temperatură păstrare: -18°C

MIEL:

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Pulpă de miel cu os	772593	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Noua Zeelandă
Rack de miel	41475	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Noua Zeelandă
Pulpă de miel fără os	964347	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Noua Zeelandă
Rasol de miel cu os	939021	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Noua Zeelandă
Mușchiuleț de miel	945453	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Noua Zeelandă

Înapoi la cuprins

RAȚĂ

Carnea de rață este din ce în ce mai prezentă și mai apreciată în restaurantele de la noi. Selgros îți garantează produse de cea mai bună calitate din acest sortiment savuros. Rața este o sursă excelentă de proteină de înaltă calitate, cu o valoare calorică mică și un conținut bogat în vitamina B3, fier și seleniu. Este o carne sănătoasă, ușor de gătit și apreciată de cunoscători datorită gustului inconfundabil. Inclusiv untura din confit de rață se folosește în diverse garnituri (varză, orez, cartofi prăjiți sau cartofi à la sarladaise), cărora le conferă o notă aparte și un gust rafinat.

În general, provine fie de la rase de carne, Pekin fiind cea mai răspândită, fie de la un hibrid cunoscut sub termenul de rață Mulard (cel mai frecvent obținut din încrucișarea masculilor din rasa Leșească cu femele din rasa Pekin).

RAȚĂ

RAȚĂ

Ungaria

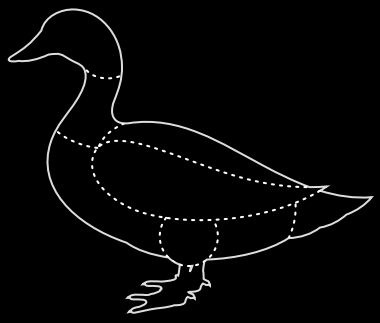
Pulpă de rață 250-300 g
Cod: 844066
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: -18°C

Ungaria

Ficat gras de rață
Cod: 1050959
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: -18°C

Ungaria

Piept de rață afumat
Cod: 1017865
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: 0-4°C



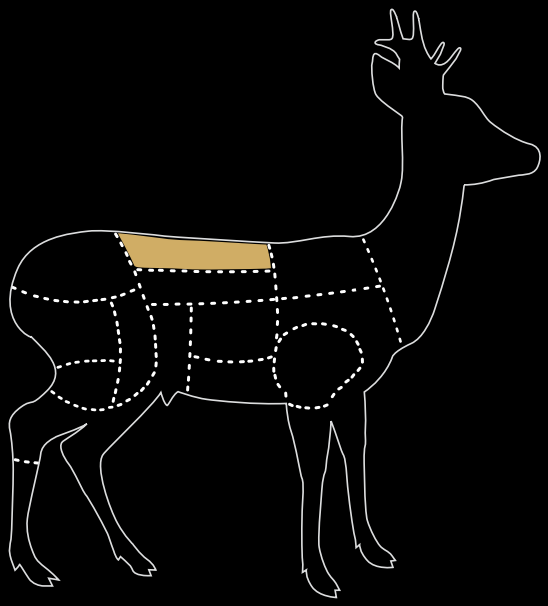
Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Piept de rață	1050751	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Pulpă de rață Pekin	1082852	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Rață grill fără măruntaie	1102486	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Rață tânără fără organe, circa 2 kg	106603	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Rață grill eviscerată fără organe, 1400 g	784850	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Rață grill eviscerată fără organe, 1500 g	983090	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Pulpă de rață 200-250 g	982459	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Piept de rață cu piele 250-300 g	930094	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Piept de rață cu piele 200-250 g	822358	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Ficat de rață 500 g	664589	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria

Ne lăudăm cu faptul că vânatul de calitate se prinde la Selgros. Carnea provine din arealuri speciale, din fonduri de vânătoare private sau de stat, iar recoltarea vânatului se face controlat, astfel încât să nu se producă perturbări ale populațiilor de animale sălbatice. Carnea de cerb, de căprioară sau de mistreț este întâlnită nu doar în restaurantele cu specific vânătoresc, ci și ca specialități în tot mai multe alte tipuri de restaurante.

Este extrem de bogată în vitamine (A, D, complex B) și minerale (fier și zinc), precum și în Omega 3 și Omega 6. Așadar, este o carne potrivită dietelor sănătoase, consumată însă în cantități moderate, dar care trebuie evitată de persoanele predispuse la gută.

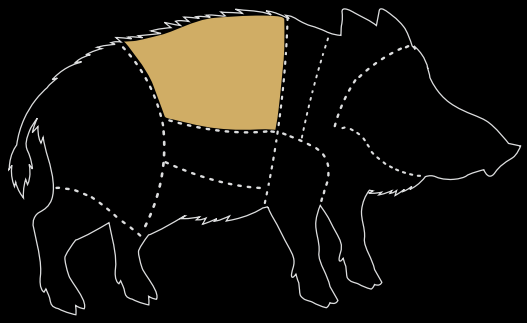
VÂNAT

VÂNAT



Ungaria

Mușchi de cerb
Cod: 1101723
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: -18°C



Ungaria

Cotlet de mistreț dezosat
Cod: 1070476
Caracteristici: ambalaj: pungă vacuum
temperatură păstrare: -18°C

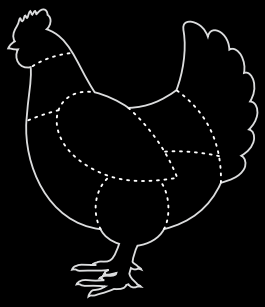
Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Carne de mistreț pentru tocănițăă	978685	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Ceafă de mistreț dezosată	1070380	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Pulpă de mistreț fără os	1101768	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Carne de cerb pentru tocănițăă	925219	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Pulpă de căprioară fără os	1017625	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria
Pulpă de cerb fără os	1058412	ambalaj: pungă vacuum temperatură păstrare: -18°C	Ungaria

Înapoi la cuprins

Carnea de pui este unul dintre cele mai populare și consumate tipuri de carne, fiind apreciată pentru gustul său delicat, versatilitatea în preparare și conținutul nutritiv ridicat. Ușor de integrat în numeroase rețete, aceasta reprezintă o alegere frecventă în alimentația zilnică, fiind potrivită pentru o dietă echilibrată.
Este bine reprezentată și în sortimentul nostru.

PUI

Cu creștere lentă, fără antibiotice



Creșterea acestor rase de păsări se face într-un mediu protejat, adăposturile sunt înconjurate de pădure, iar densitatea puilor pe suprafață este redusă, pentru a se evita pe cât posibil stresul și îmbolnăvirea acestora. Hrănirea este 100% vegetală, din care 70% porumb, iar pentru creșterea imunității puilor se administrează uleiuri esențiale și extracte de plante, atunci când este cazul.

Cocoșel de pădure

Carnea este obținută de la un pui crescut un timp mai îndelungat - cu 50% față de un pui dintr-o avicolă normală. Gustul este foarte asemănător puiului crescut la curte, cu o carne mult mai fermă și suculentă, grăsime de culoare galbenă, dată de modul de hrănire, preponderent pe bază de porumb.

România

Cocoșel de pădure, fără antibiotice
Cod: 1095406
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

România

Cocoșel de pădure, fără antibiotice, jumătate
Cod: 1095406
Caracteristici: ambalaj: tăviță înfoliată
temperatură păstrare: 0-4°C

Garanția calității produselor Selgros vine și din parteneriatele de lungă durată cu furnizori de încredere.

Industrial gastro și calibrat

Puiul industrial, este o sursă importantă de hrană, obținută cu un cost moderat de producție și într-un timp relativ scurt.

În plus, creșterea păsărilor în Europa este strict reglementată, atât în ceea ce privește modul de hrănire, densitatea în hale, cât și referitor la administrarea de substanțe medicamentoase. Orice tratament este strict interzis cu un număr de zile bine calculat înainte de sacrificare, pentru a exclude prezența reziduurilor în carnea care ajunge la consumatori.

România

File din piept de pui dezosat fără piele 370 g

Cod: 1095406

Caracteristici: ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Piept de pui dezosat ATM circa 4,5 kg	1084447	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui inferioare ATM circa 4,5 kg	1090223	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Aripi de pui ATM circa 4 kg	1024171	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
File din piept de pui dezosat fără piele 630 g	1027933	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui superioare cu os ATM circa 4,5 kg	1006542	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui cu os ATM circa 4,5 kg	1006592	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe superioare de pui dezosate fără piele ATM circa 4,5 kg	1090189	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Aripi de pui secționate tăviță circa 4,5 kg	1095453	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Aripi de pui secționate cu os și piele 370 g	1078140	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Aripi de pui secționate cu os și piele 630 g	1028025	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România

PUI

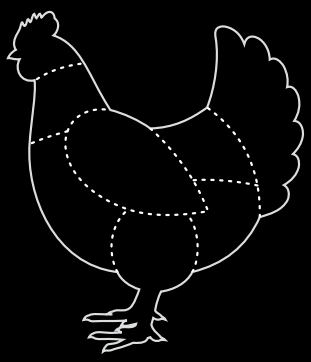
Carnea de pasăre este o sursă importantă de proteină animală cu valoare biologică mare, cu un conținut scăzut în grăsimi, mai ales în grăsimi saturate și un conținut crescut în vitamine și minerale. Alături de pește, este una din cărnurile albe cu valoare biologică mare, recomandată tuturor, copiilor și vârstnicilor deopotrivă.

România

Pulpe de pui superioare dezosate marinate

Cod: 972208

Caracteristici: ambalaj: tăviță ATM
temperatură păstrare: 0-4°C



Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Pulpe de pui inferioare cu os și piele 630 g	1079759	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui inferioare cu os și piele 370 g	1027880	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui superioare dezosate fără piele 630 g	1079667	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui superioare dezosate fără piele 370 g	1078398	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Mix aripi de pui marinate tăviță kg	1092499	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Aripi de pui alpine tăviță kg	1091179	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Aripi de pui picante tăviță kg	1092610	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui inferioare marinate	874924	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Aripi de pui fără vârf marinate	958540	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România
Pulpe de pui superioare cu os marinate	976228	ambalaj: tăviță ATM temperatură păstrare: 0-4°C	România

Acum, că știi totul despre oferta noastră,
te invităm să descoperi și să te convingi
singur de calitățile produselor noastre.

Carnea legendară de la Selgros te așteaptă!

Fii la curent cu ofertele noastre!

Înapoi la cuprins